



**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ  
УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

**191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7**

учебный центр: тел (812) 312-47-44 (многоканальный), (812) 570-64-41, тел/факс (812) 312-38-57, E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru)

приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45 E-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto:rector@hlebspb.ru) ,

бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

**Руководителям и специалистам  
производственных лабораторий и отделов качества**

**Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий**

*(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)*

**приглашает принять участие в программе повышения квалификации  
в объеме 88 академических часов по теме:**

**«Микробиология пищевых производств.**

**Безопасность работы с ПБА III-IV групп патогенности»**

Программа разработана в соответствии с требованиями к уровню подготовки специалистов микробиологических лабораторий согласно Постановлению Правительства РФ от 16 апреля 2012 г. № 317 «О лицензировании деятельности в области возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных (за исключением случая, если указанная деятельность осуществляется в медицинских целях) и генно-инженерно-модифицированных организмов III и IV степеней потенциальной опасности, осуществляемой в замкнутых системах») и изменений, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 6 марта 2015 г. № 201.

**План обучения на 2020 год**

<i>даты обучения</i>	<i>сентябрь</i>	<i>октябрь</i>	<i>ноябрь</i>	<i>декабрь</i>
<i>1-й модуль (40 часов)</i>	<i>07-11</i>	<i>05-09</i>	<i>09-13</i>	<i>14-18</i>
<i>2-й модуль (40 часов)</i>	<i>14-18</i>	<i>12-16</i>	<i>16-20</i>	<i>21-25</i>

**Цель семинара – подтверждение профессиональных компетенций в области микробиологических исследований.**

**В программе 1-го модуля:**

- Характеристика условно-патогенных микроорганизмов - возбудителей инфекционных заболеваний и их влияние на качество готовой продукции и здоровье человека.
- Источники инфицирования продуктов питания патогенными и условно-патогенными бактериями родов: *Salmonella* (СПЗ.1.7.2616-10), *Listeria* (СП 3.1.7.2817-10), *Campylobacter* (СП 3.1.7.2818-10), *Bacillus*, *Clostridium*, *Pseudomonas*. Современные методы их выявления и идентификации. Факторы патогенности основных возбудителей пищевых отравлений.
- Отбор проб для микробиологических испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции согласно ГОСТ 31904-2012.
- Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава, правила приготовления и стерилизации по ГОСТ ISO 11133-2016. Контроль качества питательных сред: химические и биологические методы. Тест-штаммы микроорганизмов для проверки ростовых свойств питательных сред.
- Основы санитарной микробиологии, ее цели, задачи. Биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов.
- Требования к качеству воды, используемой на пищевых предприятиях. Санитарно-бактериологическое исследование воды.
- Микробные биоплёнки в загрязнении воды: закономерности формирования. Методы разрушения биопленок.
- Дрожжевые и плесневые грибы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Методы выявления, идентификации.
- Молочнокислые бактерии- контаминанты пищевых производств.

### **В программе 2-го модуля:**

- Действующие нормативные документы, регламентирующие условно-патогенные и патогенные микроорганизмы в продуктах питания. Нормативные документы на методы микробиологических исследований сырья и готовой продукции.
- Требования государственных контролирующих органов к устройству и организации работы микробиологической лаборатории. Оснащение микробиологической лаборатории, требования к персоналу и оборудованию.
- Законодательная база, регулирующая вопросы биологической безопасности. Безопасность работы с микроорганизмами III-IV групп патогенности (опасности) и возбудителями паразитарных болезней, согласно СП 1.3.2322-08. Риски в работе с ПБА. Порядок действия сотрудников при возникновении аварийных и чрезвычайных ситуаций.
- Современное лабораторное оборудование для микробиологического контроля. Боксы биологической безопасности: сравнительные характеристики по классам защиты.
- Методы микробиологического контроля, в том числе современные экспресс методы. Санитарно-бактериологические исследования методом разделенного импеданса по МУК 4.2.2578-10.
- Внутрिलाбораторный контроль качества работы микробиологической лаборатории.
- Статистика в практике работы микробиологической лаборатории. ГОСТ ISO/TS 22117-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Специальные требования и руководство по проверке квалификации лабораторий с помощью межлабораторных сравнительных испытаний».
- Верификация и валидация. Оценивание неопределенности измерений. Реализация положений ГОСТ Р 54502-2011/ISO/TS 19036:2006 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководство по оценке неопределенности измерений при количественных определениях» и ГОСТ ISO 16140-2011 «Микробиология продуктов питания и кормов для животных. Протокол валидации альтернативных методов» в практической деятельности лаборатории.
- Опасности и риски в производстве и микробиологическом контроле и пищевой продукции.
- Дезинфекция и антисептика в микробиологической лаборатории и на пищевом предприятии: современные методы и средства.
- Посещение лаборатории, аккредитованной Федеральной службой по аккредитации на техническую компетентность и независимость и соответствующую требованиям ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009.

*По окончании обучения слушателям выдается*

#### **документ о повышении квалификации установленного образца**

*Стоимость обучения в одном модуле в объеме 40 академических часов составляет*

**20 000 рублей, НДС не облагается.**

*Оплата производится на основании **счета**, выставленного в Ваш адрес после получения заявки.*

**При очном участии в одном из модулей возможно самостоятельное освоение учебного материала по образовательной программе другого модуля с элементами электронного обучения стоимостью 8 000 рублей и выдачей удостоверения о повышении квалификации в объеме 72 академ. часов.**

*Для регистрации иметь при себе копию платежного поручения и копию диплома об образовании (без вложения).*

*Начало занятий в 10:00 по адресу: г. Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7 (метро «Невский проспект», «Гостиный двор», выход на канал Грибоедова). Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)*

Проживание (в зависимости от комфортности)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
размещение одноместное	2100-3500	2000-2300
размещение двухместное	1150-1850	1000-1150
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	(812) 123-25-12 <a href="mailto:alfahotel@hlebspb.ru">alfahotel@hlebspb.ru</a>	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 <a href="mailto:hotelspiupti@bk.ru">hotelspiupti@bk.ru</a>

### **Информационное письмо № 40.20 от 17.07.2019г**

**Контактная информация:** т/ф. (812) 312-33-32 каф. пищевой биотехнологии

Борисова Екатерина Валерьевна, Прохорчик Игорь Петрович, E-mail: [bio@hlebspb.ru](mailto:bio@hlebspb.ru) ; [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)

**Ректор**



**О.И. Пономарева**